

Cafeina Anhidra

HOJA TÉCNICA / ESPECIALIDADES / CÓDIGO ESP0025 / VERSIÓN 3626

Compuesto obtenido por síntesis química, similar a la sustancia encontrada en el café, té y otras bebidas. Su principal aplicación es en alimentos y suplementos alimenticios.

ALÉRGENO: No.
ORIGEN: Sintético
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble
PORCIÓN: 200-400mg/L [ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS]

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo cristalino
COLOR	Blanco

MICROBIOLÓGICAS

FISICOQUÍMICAS

ENSAYO	98.5 - 101.0 %
SULFATOS	Máx. 500 ppm
HUMEDAD	Máx. 0.5 %
PUNTO DE FUSIÓN	234 a 239°C
METALES PESADOS	Máx. 0.002%

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	48 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	20 kg (44 lb)
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consérvese bien cerrado en un lugar protegido de la luz solar, humedad y calor directo, siguiendo las Buenas Prácticas de Almacenamiento. Temperatura máxima de 30°C y Humedad relativa de 75 % HR.

Todos nuestros ingredientes han sido evaluados y aprobados por nuestros lineamientos de inocuidad basados en ISO 22000:2018, así garantizamos BPM (GMP) en cada uno.

Nuestros ingredientes no están intencionados para diagnosticar, tratar o curar ninguna enfermedad o enfermedad.

Los derechos de propiedad intelectual del contenido de las páginas web, su diseño gráfico y códigos, son titularidad de América Alimentos SA de CV y, por tanto, queda prohibida su reproducción, distribución, comunicación pública, transformación o cualquier otra actividad que se pueda realizar con los contenidos de esta página web.